

「なにわの伝統野菜」～天王寺蕪（てんのうじかぶら）～



大阪市H.Pより

天王寺蕪はアブラナ科アブラナ属の越年草です。大阪市天王寺付近が発祥で、江戸時代から栽培されているとされています。

葉丈は約60cmと長く、葉の切れ込みが深い切葉と葉の切れ込みが浅く葉の形が丸い丸葉の2種があります。いずれも根は約10cmの純白扁平で甘味が強く、肉質が緻密です。蕪が地面から浮き上がったように成長することから「天王寺浮き蕪」とも呼ばれていました。

特徴は、肉質が緻密で軟化しにくい。生食、煮物、汁物などに向いていますが、加熱調理する場合は、表皮と特に内側にある筋を剥き取ることで食べやすく調理できます。煮物などの加熱調理でも煮くずれにくくしっかりと引きしまった食感で味わえます。生食は、少し苦味を感じるしっかりとした肉質で歯ごたえがよく、漬物、サラダなどはその特性が生きます。漬物需要が多いですが、

食品加工や煮物等の料理に使用されています。

天王寺蕪は「なにわの伝統野菜」認証制度の対象品目（根菜）になっており、漬物は大阪Eマーク食品の対象となっています。

与謝蕪村は、「名物や蕪の中の天王寺」と詠み、四国の松山では「天王寺蕪」を待ちわびる正岡子規が、「此頃は蕪曳くらん天王寺」という俳句を詠み、全国に広まり有名であったことが伺えます。

また、長野県野沢村の健命寺の住職が、天王寺蕪の種を持ち帰り栽培したところ、野沢菜になったという言い伝えがあります。

(文責 研教 赤尾 正)